REVUE DE VITICULTURE

LES VINS DES PAYS DU RHONE (1)

Le cours du Rhône *tout entier* étant compris bien au-dessous de la limite septentrionale de la culture de la vigne en Europe, nous devons nous attendre à ce qu'il arrose de nombreux vignobles chaque fois que l'altitude de ses rives immédiates ou des terres voisines ne dépasse pas 6 à 700 mètres.

« Les vins du Rhône » devraient donc être encore plus connus dans le monde que « les vins du Rhin ». Et cependant l'usage s'est depuis longtemps établi de parler de ceux-ci, « les vins du Rhin », avec le point d'exclamation forcé immédiatement après, — quand ce n'est pas un claquement de langue significatif rappelant la dégustation d'une chose exquise, comme si tous les vins du Rhin de toutes les années étaient des crus uniques et incomparables !

Pourtant bien des vignobles des bords du Rhin sont à cette limite septentrionale, de telle sorte que les années y sont très inégales, et je me souviens d'un banquet d'avant-guerre où, dans un excès de franchise et de bonne camaraderie, rare et souvent trompeur, hélas ! chez nos voisins de l'Est, un des pontifes viticoles d'outre-frontière m'avoua qu'il fallait y compter seulement trois années de bonnes sur dix aujourd'hui, les sept autres donnant un verjus indigne de sa réputation. Ce qui ne veut pas dire que les trois années réussies ne soient de véritables nectars, dignes du point d'exclamation ou du claquement de langue.

Mais enfin, s'il en est bien ainsi, nous devons, nous autres Rhodaniens, pour lesquels la Nature a été plus généreuse, puisque plus au Sud, poursuivre inlassablement une politique de propagande telle que les vins du Rhône soient *au moins* aussi appréciés dans le monde des gourmets et des dégustateurs que les vins du Rhin. Et à une heure où la viticulture française sent plus que jamais la nécessité de lutter pour la réputation de ceux de ses produits qui le méritent réellement, on ne s'étonnera pas que nous venions ici prôner nos bons vins du Rhône, pour les mettre en parallèle tout au moins avec les vins du Rhin, sinon au-dessus ! Fiers de notre victoire, maintenant qu'il y a un Rhin français à côté d'un Rhin allemand, et que nos bons vins d'Alsace sont redevenus français, nous pouvons, sans nulle peine pour ceux-ci, décrire et célébrer ici nos vignes du Rhin français et nos bons vins du Rhône !

(1) Rapport présenté au VIe Congrès du Rhône, à Valence, le 13 juin 1931.

*
* *

Je ne dirai rien des vignobles qu'arrose notre beau fleuve avant de rentrer en France, puisque nos collègues de Suisse ont bien voulu venir eux-mêmes vous en entretenir. Et je me bornerai, dans ce qui va suivre, à vous rappeler les grandes lignes de l'œnologie comparée des crus français qui s'étagent harmonieusment de Genève à Tarascon sur les deux rives du fleuve, au gré de l'exposition peut-être plus que des terrains.

Peu après la frontière et le défilé de l'Ecluse, on sait que le fleuve se heurte contre l'extrémité du Jura, au point d'en couler du nord au sud pendant 70 km. environ, en une vallée plus ou moins encaissée entre le Jura et les derniers contreforts des Alpes. Pendant ce parcours, l'altitude permet quelquefois la culture de la vigne à l'est et à l'ouest du fleuve, mais avec plus de succès pour les terrains exposés au sud que pour tous autres. Et c'est là, avec la rareté relative des pluies à partir de la véraison du fruit sous le climat haut-rhodanien, la raison principale qui a fait naître dans l'Ain et les Savoies un premier bassin viticole de haute qualité sur les rives du Rhône. Les deux Seyssel en sont le centre, mais les premiers ouvriers en furent très probablement les moines, nombreux et célèbres, du Haut Bugey et du Valromey. Là, autour des deux Seyssel d'abord, puis de Chanay à Anglefort surtout, sur les contreforts du Grand Colombier en face du Gros Foug, ou plutôt de la Montagne des Princes et du plateau haut-savoisien qui les prolongent vers le nord, sur les rives des Usses, s'est peu à peu localisé un petit vignoble aux produits exquis. Le cépage Roussette, dont nous allons suivre le grand développement jusqu'à Saint-Péray, y fournit des vins dorés, tendres, souples, corsés, délicats et agréables, alliant une mâche et une sève qui manquent à beaucoup de vins blancs, avec une finesse, un parfum et un bouquet tout à fait remarquables, analogues à celui de nos Pinots champenois. D'aucuns comparent ce bouquet à celui de la violette, et de fait la vigne suit là très souvent la culture locale des iris, dont la racine a été connue de tout temps par nos anciens comme pouvant développer dans les vins où on la plonge ce même bouquet de violette.

Ces vins restent généralement un peu doux, précisément parce que provenant d'un moût très corsé. On les qualifie cependant de « Tôt prêts à boire » parce que, généralement embouteillables dès mars après trois soutirages seulement, et vieillissant très bien, très longuement conservables, ils gardent une vivacité juvénile qui faisait l'admiration des anciens auteurs, au point que Cavolhau déclarait ce vin le meilleur du royaume de France !

Il résultait souvent de cet embouteillage précoce une mousse naturelle sans que, paraît-il, le vin soit enlaidi d'un trouble quelconque de fermentation. Il s'en est suivi, comme on le sait, que, depuis 1900, des industriels locaux bien inspirés ont fait de ce remarquable produit la base d'une fabrication locale de vins mousseux, auxquels les petites capitales du pays, et notamment la clientèle cosmopolite d'Aix-les-Bains, ont fait une réputation qui est déjà mondiale.

A la vérité, la Roussette n'a pu suffire à la demande, d'autant plus que la viticulture est souvent ingrate à ces altitudes, où les terres réellement bien

exposées et convenant à ce cépage sont plutôt rares, et on a admis, jusqu'à ce que la reconstitution des anciennes vignes en Roussette soit suffisante, que les moûts de Molette, ou Mondeuse blanche, de Bons blancs ou Chasselas roux, et de Pinots-Chardonnays, pouvaient intervenir dans cette fabrication, au moins jusqu'à nouvel ordre.

Les localités à retenir, comprises dans la délimitation de l'Union des Producteurs de Seyssel, sont :

Corbonod, Seyssel, Chanay, Anglefort, dans l'Ain, — et Desingy, Bassy, Usinens, Seyssel, dans la Haute-Savoie.

Mais on trouve encore des vins respectables et appréciés, rouges et blancs, à Montagnieu (Ain), Saint-Martin-du-Mont (Gravelle), Virieu-le-Grand, Macluraz (près Artemare), Talissieu, Béon, Culoz, Belmont, etc... et Lucey-Jongieu (Savoie).

Le côté Ain se trouvant plus favorisé comme sol, et surtout comme climat et exposition, que le côté Savoie, notamment contre les vents d'ouest, surtout propagateurs des maladies cryptogamiques, c'est de ce côté-là qu'on trouve le plus de vignes de qualité.

Les vins rouges sont généralement produits par le cépage savoyard bien connu, la Mondeuse, et quelques autres cépages importés des vignobles voisins depuis la reconstitution sur racines américaines. Mais ici, ces importations, les coupages avec ces cépages, dont les produits n'ont pas les solides qualités de ceux de la Mondeuse, ont souvent nui à l'ancienne qualité renommée des crus *rouges*, rivaux de ceux de la Savoie, et que le docteur Guyot élevait à la hauteur des Médocs pour arroser la bonne cuisine du pays de Brillat-Savarin. Il y a là une décadence contre laquelle nous devrions réagir sans tarder pour consolider et conserver à nos descendants un précieux héritage œnologique.

Plus que partout ailleurs, ici, l'on voit saillir l'influence du cépage, du terrain et de l'exposition, à tel point qu'on juge bon d'y protéger les Roussettes contre la concurrence même de la Marsanne (appelée ici *Grosse* Roussette). Et l'on voit la qualité des vins blancs se relever presque proportionnellement à la quantité de jus de Roussette avec lequel ils sont préparés. Nous devrions ce précieux cépage, italien d'origine, aux légionnaires romains par lesquels le bon empereur Probus fit reconstituer les vignobles gaulois que son prédécesseur Domitien avait fait arracher. Tant il est vrai que l'histoire est un éternel recommencement !

*
* *

On peut rattacher directement au Rhône savoyard un petit vignoble de la Haute-Savoie dont les produits sont assez renommés, grâce à la Roussette, à la Marsanne et à l'Altesse (pour les blancs), à la Mondeuse et à quelques Gamay même (pour les rouges), — celui de Frangy et Musiège, près de Seyssel, au pied et à l'abri du Mont Vuache, dans la vallée des Usses, mais en amont.

Et indirectement les petits vignobles à renommée locale de Saint-Julien, Bossey, Féternes, Ballaison, Douvaine, Thonon, près du lac de Genève, — et ceux de Menton, Talloires, Veyrier, près du lac d'Annecy, — et même ceux de la Côte d'Hyot, près Ayze, sur les pentes liasiques du Môle, et dans la vallée de l'Arve jusqu'à Marignier.

*
* *

Le Rhône continue à couler ensuite vers l'ouest, en des terres à peu près exclusives de la qualité jusqu'à Lyon, et cette partie de son cours, où il semble dormir dans la plaine n'a pas d'histoire... viticole, dans le département de l'Isère comme dans l'Ain et dans le Rhône. Mais là il bute bientôt contre les granits, les porphyres, les laves et les schistes de notre Massif Central et de nos Cévennes, qu'il n'a pu entamer, et qui l'obligent à tourner bride vers le sud, créant et creusant peu à peu ce sillon magnifique qui est devenu notre belle Vallée du Rhône, si fertile et si riche en cultures de choix, et où les fruits prennent généralement plus qu'ailleurs saveur, aspect et qualité.

Grâce à cette disposition et aux différences de dureté des terrains traversés, sa rive droite devait posséder naturellement un relief plus accusé que sa rive gauche, et, comme Bacchus « amat colles », c'est sur cette rive que nous retrouvons les premiers autres vignobles de choix, ceux de la Côte-Rôtie, les plus anciens peut-être et cependant les moins connus aujourd'hui, dont les terrasses s'étagent en gradins jusqu'à des hauteurs impressionnantes pour le voyageur qui les contemple de la ligne de Marseille, en lui offrant un premier exemple des siècles d'efforts ancestraux méritoires que l'homme a dû dépenser pour aménager ainsi en vignobles de crus ces montagnes de pierrailles, où la terre végétale a peine à s'accrocher et se maintenir. Là s'est cantonné un cépage blanc, le Viognier, qu'on ne trouve guère que là, et auquel il faut rapporter une bonne partie du cachet spécial et du renom de ce cru, beaucoup moins bien entretenu et connu qu'il ne le mérite à mon avis. Ampuis et Condrieu sont les deux centres vignobles en vedette de cette remarquable côte, aux limites des départements du Rhône et de la Loire.

Leurs vins rouges sont dus à la vinification d'un mélange de Syrah, ici appelée Sérine, et de Viognier, qui a forcément moins de couleur que la Syrah pure, puisque le Viognier est blanc, mais qui emprunte à celui-ci un parfum tout à fait spécial, qui a fait la haute réputation des Côtes-Rôties rouges. Je ne connais pas en effet de vin blanc d'un moelleux naturel supérieur à celui du Viognier. Celui de la Roussette me paraît même devoir lui céder le pas dans les années comparables.

Mais je crois inutile de m'étendre à partir d'ici sur la vinification des raisins de ces crus rhodaniens, parce qu'elle est idéalement simple, ancestrale puis-je dire, ce qui est à l'avantage de la haute qualité et de la pureté des vins obtenus. Contrairement en effet à ce que pourraient croire bien des esprits, en ce siècle de perfectionnement à outrance, il n'est pas possible de trouver des produits plus naturels que nos vins français de la Vallée du Rhône. Et cela démontre bien, puisqu'ils sont de longue et fameuse conservation, leurs très hautes qualités, malheureusement insoupçonnées et trop souvent vendues jusqu'ici sous d'autres noms, ces vins passant pour des frères aînés mondialement plus connus.

C'est ici bien plus qu'ailleurs qu'il faut rendre à César ce qui est à César, en faisant une juste propagande à qui la mérite, maintenant que nos lois peuvent nous permettre de revendiquer pour nous, Rhodaniens, nos titres de

noblesse sans l'intervention de la moindre vassalité. C'est là surtout qu'il faut chercher l'origine de la course actuelle aux délimitations sous la pression des producteurs. Le nom de cru est ici un héritage qu'il est juste et équitable d'accorder aux fils de chacune de ces terres rhodaniennes susceptibles de former ces petits fiefs viticoles, que nous voulons aujourd'hui célébrer et faire connaître.

Un peu avant Tournon, et du même côté du fleuve, commence dans l'Ardèche, face à Saint-Vallier, cette succession de coteaux granitiques bien exposés, aux noms inégalement connus (Serras, Arras, Sécheras, Vion, Saint-Jean-de-Muzol, Sainte-Epine, Saint-Joseph (Tournon), Mauves, Cornas, Guilherand, Crussol) qui font aussi des vins supérieurs, grands ordinaires, ou bourgeois, souvent dignes de classement.

C'est à dessein que j'ai omis au centre de ce remarquable alignement, de Saint-Vallier à Valence, le roi de la Vallée du Rhône, ce prince charmeur et charmant qu'est l'Ermitage, sur un petit massif granitique en décomposition que le Rhône a détaché de la rive droite pour le mettre sur sa rive gauche au cours d'une de ses sinuosités. Il en est résulté une exposition telle que l'arbuste cher à Noé y fournit du nectar, vrai soleil en bouteille, où la Nature accumule chaque année dans le jus des Syrahs (cépage noir) et des Roussettes (cépage blanc, le même qu'à Seyssel), ses parfums et ses arômes les plus subtils et les plus perfectionnés. Il s'est fait là, sur ce coteau, une sélection naturelle toute particulière de ces cépages, sélection aboutissant encore à un cru fameux, rendu célèbre par la longueur de ses cuvages, pour extraire probablement du raisin le maximum de sève. C'est dire que les vins de ce cru ont besoin du temps pour développer le maximum de leurs qualités. Et ils étaient en effet de toute la gamme française, les vins qui supportaient le mieux le poids des ans. Ils étaient aussi les plus lointainement et les plus généralement connus de tous les vins de la Vallée du Rhône. On doit retenir les noms de Crozes, Gervans, Larnage et Mercurol Tain, car la vigne produit aussi des Ermitages sur les terrasses caillouteuses d'alluvions glaciaires remaniés par les Rhônes géologiques qui prolongent à l'est la petite montagne du Tain. Les praticiens distinguent cependant très bien les terres qui conviennent aux cépages rouges de celles qui conviennent aux cépages blancs, de façon à obtenir de chaque Mas le maximum de qualité possible.

C'était encore tout à fait à dessein que j'ai omis tout à l'heure de citer Saint-Péray parmi les communes vinicoles méritoires de l'Ardèche. Je voulais faire ainsi une place à part à ce Pontife des vins blancs qui, grâce à une autre sélection naturelle de la Roussette, a conquis depuis longtemps ses chevrons parmi les amateurs, lesquels trouvent à ce vin blanc, lorsqu'il est « tranquille », comme disent les Naturels, un goût de violette tout à fait spécial et particulier, dont le terroir est certainement complice. Mais ce vin blanc, de fin goût, n'est guère plus ainsi consommé depuis qu'on sait rendre les vins mousseux, et c'est après une champagnisation, tout à fait analogue à celle du vrai Champagne, que les Saint-Péray blancs sont aujourd'hui consommés, connus, plus répandus même que les Seyssel. L'acide carbonique donne en effet des ailes à tout ce qui est volatil dans le vin, ainsi que nous le constatons dans les vins

nouveaux, et sa création sous pression au sein du liquide par une refermentation bien conduite en bouteilles, ne peut en effet qu'exagérer les arômes et bouquets de cet heureux terroir. Là encore la vinification du vin tranquille est très simple, très naturelle. La transformation en mousseux seule est un peu plus compliquée (refermentation en bouteilles par la méthode champenoise, toujours comme à Seyssel). Cette fabrication se partage dans cette localité entre producteurs et négociants, certains propriétaires s'étant organisés pour faire eux-mêmes la transformation de leurs produits, ce qui est évidemment une garantie d'origine non négligeable, garantie que l'on peut trouver aussi ailleurs, la plupart des négociants de la localité étant eux-mêmes viticulteurs-producteurs.

La délimitation officielle de l'aire de production du vin blanc dit de Saint-Péray, mousseux ou non, est actuellement en instance devant les Tribunaux français.

La descente du Rhône nous conduit à une nouvelle étape, cette fois sur la rive gauche, au milieu des massifs crétacés et tertiaires que le Rhône traverse longuement au-dessous de Valence pour gagner la mer. Il existe là un autre groupe de coteaux à cailloux roulés, tout à fait comparable comme situation, orientation, exposition, etc... à celui de l'Ermitage, où les vignes de cinq communes se disputaient naguère la désignation d'origine déjà célèbre, remontant à la Papauté elle-même, de Châteauneuf-du-Pape. Un long procès en délimitation vient de les mettre à peu près d'accord et de tracer la ligne qui circonscrit désormais ce grand cru, cru très méritant d'ailleurs, où le terroir se combine avec *tout un ensemble* de cépages méridionaux de hautes qualités, pour créer un vin rouge corsé, très parfumé, très capiteux (vin de rôti), véritable et très heureux amalgame d'arômes, de parfums et de bouquets acquis par le vieillissement, qui font du Châteauneuf un concurrent remarquable de certains Bourgognes, sans qu'il y ait rien à craindre de cette concurrence, hélas ! vu l'exiguïté du terroir. Là aussi on tirait du raisin, par des cuvages très prolongés, le maximum de sève en vue de cet affinement lent des arômes naturels par le vieillissement, poussant jusqu'au scrupule le souci de la qualité en triant soigneusement et excluant de l'appellation d'origine tous raisins altérés ou d'un cépage ne figurant pas sur le jugement en délimitation. Quel sacrifice pourrait-on demander de plus aux producteurs pour assurer la loyauté et la qualité du produit ?

A partir de ce niveau, mais dans le Gard cette fois, le Rhône longe encore bien des coteaux précieux et intéressants par leur production vinicole. C'est là, sur des terrains tertiaires et quaternaires, parfois vallonnés et caillouteux, qu'on récolte le fameux Tavel, — type remarquable de vin rosé à bouquet délicat et à fort degré, aujourd'hui délimité aussi, — le Lirac, le Saint-Laurent-des-Arbres, les Orsan, les Chuselan, les Roquemaure, les Saint-Génies, les Laudun, les Saint-Victor. Enfin plus loin, mais toujours sur des terrasses dominant le Rhône et recouvertes de cailloux roulés, se récoltaient les vins de coupages, autrefois fameux, connus sous le nom de Côstières du Gard, issus de vieux cépages méridionaux parmi lesquels dominait le Grenache, lequel leur donnait en peu de temps un bouquet et un parfum de vieux assez précieux,

sans une trop grande altération de la couleur. Il reste peu de ces Côstières dignes de cette ancienne réputation, mais on y revient peu à peu, et la crise actuelle sera salutaire à ce point de vue peut-être.

Nous serions injustes pour la rive gauche du Rhône si nous ne citions pas ici quelques vignobles vauclusiens qui, sans atteindre à la réputation du Châteauneuf, ni avoir avec le Rhône un contact absolument immédiat, n'en sont pas moins connus déjà sous ce vocable un peu général de Côtes-du-Rhône. Tels sont les vins des Côtes du Ventoux : Sainte-Cécile-les-Vignes, Cairanne, Rasteau, Travaillan, Canaret, Sérignan, Uchaux, Joncquières, Sablet, Violès, Séguret, Vaison, Valréas, Tulette, Visan, Suze, Bédoin, Beaunes-de-Venise, Gigondas, Vacqueyras, etc...; les vins de Châteauneuf-de-Gadagne et environs, d'Apt et environs, et des Côtes du Lubéron (Roussillon, Robion, Aigues, Cucuron, Lourmarin).

En somme, tout ce qui sort par là de la qualité ordinaire brigue l'appellation générale de Côtes du Rhône, quelle que soit la distance au fleuve lui-même ! en attendant une sage délimitation, qui dira peut-être plus exactement ce que doit être un vin pour bien mériter l'appellation d'ensemble Côtes du Rhône, à défaut de désignation plus locale et plus brillante !

*
* *

Il y a bien là, de Genève à Avignon, sur les deux rives du Rhône, par îlots plus ou moins reliés entre eux, des vignobles de côtes, de montagnes même pourrait-on dire parfois, qui sont *absolument remarquables* comme situation, exposition, difficultés de culture, adaptation ou choix de cépages, et qualités diverses de production, vignobles ayant engendré des crus locaux très méritants, mais peu ou mal connus, ou même inconnus, qu'il convient de révéler aux consommateurs à une heure où l'abondance des vins communs fera bientôt triompher et priser la qualité. Dans plusieurs de ces vignobles, la situation du vigneron est devenue précaire par l'élévation des prix de revient, alors que les prix de vente ne sont pas ce qu'ils devraient être de par les vrais mérites des produits. Et nous ne pouvons qu'applaudir, encourager et collaborer à toutes les tentatives que feront les intéressés pour sauver de l'abandon, ou sortir de la médiocrité, prôner, divulguer au dehors et faire connaître, ceux de ces vignobles qui sont encore une des gloires méconnues de la viticulture française en même temps qu'une source mal exploitée de richesses précieuses autant que délectables.

Il faut évidemment que l'Union Générale des Rhodaniens contribue à lancer les vins du Rhône à l'égal des vins du Rhin. Il y a là une œuvre de longue haleine, à laquelle doivent se consacrer non seulement les viticulteurs de cette Vallée, mais tous ceux qui aiment cette belle région du Rhône, que ces fêtes et ces Congrès font connaître et aimer de plus en plus tant aux Français qu'aux étrangers. Je ne puis donc qu'approuver l'heureuse initiative qui a permis de faire figurer cette année nos vins du Rhône au nombre des richesses de notre patrimoine régional qu'il convenait d'étudier et d'exalter en ce Congrès.

Henri Astruc,

Directeur de la Station œnologique du Gard.

LES HYBRIDES DANS L'AUDE

Les vendanges touchent à leur fin, la récolte sera normale et de bonne qualité. Dans la région de Castelnaudary, les Hybrides P. D. sont très beaux.

Voici triés sur 400 numéros en culture à Larivière les plus intéressants :

En noir Seibel 2007, 4643, 5437, 5455, 5487, 6905-6906, 6484. Couderc 2 et 3.

Dans les nouveautés : 7053, 7566, 8214, 8616, 8718, 8455, 8745, 8748, 8916. Bertille Seyve 2862.

En blancs, sont très beaux : 4762, 6179, 7536, Muscat 6468, Couderc 11 et 53.

Dans les dernières créations de nos hybrideurs, certains promettent de battre tous les records comme qualité et quantité, mais attendons quelques années de culture pour les proclamer « superas », laissons aux collectionneurs qui ont comme votre serviteur le microbe des hybrides, le soin de découvrir leurs défauts, s'ils en ont.

François Bertrand,

Domaine de Larivière, Pexiora (Aude).

ACTUALITÉS

Situation viticole et vinicole du Languedoc (E. F.). — Fermentation des raisins trop froids (H. Astruc). — Pour faire correctement les déclarations de récolte. — Distinctions et décorations (*N. D. L. R.*). — Décret en application de la loi du 4 juillet 1931 : emploi des moûts concentrés. — Les coopératives agricoles devant l'impôt.

Situation viticole et vinicole du Languedoc. — Depuis notre dernière communication hebdomadaire, nous avons eu des alternatives de chaleur et de véritable froid.

Certains jours, le vent « Mistral » a été glacial, ce qui a surpris tout le monde, les costumes de demi-saison n'étant pas encore sortis dans notre région.

Les vendanges en Languedoc et dans le Midi en général viennent de se terminer en beauté, on peut dire.

Les vendangeurs rafraîchis par le Mistral sec et frais, non tracassés par les moustiques, même dans les plaines, ont travaillé gaiement, encouragés par une cueillette facile, les raisins étant beaux.

Sauf dans les plaines basses où l'on aurait dû laisser les fourrages ou les céréales, il n'y a pas eu de pourriture.

Tous les raisins rentrés, du commencement à la fin ont été très sains. Rarement l'on a eu et l'on aura une vendange aussi belle. Aussi, on fera dans le Midi, une qualité exceptionnelle. Le degré et la couleur donnent satisfaction.

Le temps froid et sec est favorable aux décuvages et à l'aération des vins nouveaux. Le dépouillement se fera vite.

Par ces temps secs et frais, on peut aérer le vin nouveau, au moment des décuvaisons et des pressurages.

Les pressurages occupent en ce moment encore les ouvriers agricoles. La semaine prochaine, nous indiquerons ce qui doit être fait dans le vignoble où il y a toujours à faire.

Après les pluies assez importantes et générales qui ont arrêté les vendanges

pendant deux jours, les vignes ont reverdi et repris de la vigueur. Elles ont bel aspect d'un beau vert luisant.

Le bois s'aoûtera bien et pourra donner une belle végétation l'année prochaine.

Le vent du Nord sec ne fait pas du bien aux olives vertes, dont la cueillette pour la confiserie se fait au début d'octobre.

Déjà la sécheresse les avait empêchés de grossir et on espérait que les dernières pluies permettraient de les cueillir vertes. Nous craignons bien qu'on soit obligé d'en laisser une bonne partie pour faire de l'huile en décembre. On préfère en général, dans notre région, cueillir les olives vertes que de les laisser noircir et rider pour faire de l'huile. Il est bien plus pénible et plus coûteux de cueillir sur l'arbre et ramasser à terre les olives noires en décembre par des froids quelquefois rigoureux que de les cueillir exclusivement sur l'arbre par les belles journées ensoleillées du commencement d'octobre.

Marchés vinicoles. — Depuis que les vendanges sont terminées, les viticulteurs non occupés aux décuvaisons se rendent aux marchés vinicoles proches de leur résidence.

Aussi, l'animation est revenue dans nos marchés assez bruyants. Malheureusement, on ne rencontre pas les gros négociants du Nord et de Paris qu'on voyait tous les ans à pareille époque.

On a aperçu dans certaines villes, les jours des derniers marchés, quelques négociants en groupe du Centre et surtout de la Haute-Loire.

Ces commerçants n'influencent pas le marché, parce qu'ils ne font pas de gros achats. Ils se réunissent quelquefois à deux ou trois, pour acheter un foudre ou une cuve de vin de 100 hectos.

Autrefois et même les années précédentes, la fin des vendanges attirait chez nous des négociants de toutes les régions de consommation de France, et les courtiers parcourant les campagnes pour recueillir des échantillons. C'était une activité même fébrile.

Cette année, rien de cela, les courtiers restent chez eux, parce qu'ils n'ont pas de demandes.

C'est un calme bien plat qui déconcerte.

On parle très peu des vins vieux. Les prix de ces vins restent stationnaires, depuis 9 fr. le degré jusqu'à 13 fr.

Il y a des vendeurs à ces prix qui ont refusé jusqu'à 18 fr. le degré, cette année. Si cela pouvait leur servir de leçon !

On boude toujours aux vins blancs qui pourtant se sont vendus toujours bien au-dessus des vins rouges.

Pourquoi ce délaissement ? On se le demande.

Ce sont les dérougissements des vins rouges et les vins de Grèce qui ont porté un grand préjudice à nos excellents vins blancs du Midi.

Dans les derniers marchés, on cote les vins nouveaux de 10 à 13 fr. le degré.

Dans le port de Sète, les vins d'Algérie se paient 15 fr. le degré sur quai, tous frais payés.

Les wagons-réservoirs en location se paient 5 fr. l'hecto-voyage.

On ne peut pas encore donner le chiffre exact de la récolte dans le Midi ; mais nous pouvons affirmer qu'il y aura une bonne moyenne avec des vins supérieurs, bien colorés et corsés.

On n'a pas eu besoin d'addition de sucre pour élever le degré comme on le fait dans certains départements du Sud-Ouest.

On vient de faire des lois de circonstance et de restriction pour la viticulture et pour le vin ; mais on a laissé subsister des privilèges qui nuisent aux pays chauds essentiellement viticoles.

Ainsi, le sucrage permis porte un préjudice énorme au Midi et à l'Algérie.

Les régions où le raisin ne mûrit pas bien, ne devraient pas cultiver la vigne. Le vin fait avec l'ajout de sucre n'est pas un vin naturel.

On vient d'accorder l'autorisation du sucrage à la Gironde et à la Dordogne, sur l'intervention des parlementaires et malgré une protestation de la Ligue des Viticulteurs de la Gironde et de la C. V. S. O.,

Voici le texte de la lettre que le président de la Ligue des viticulteurs, M. Roy a adressée le 1er septembre à M. Rozier, président de la Chambre d'Agriculture :

« La Ligue reste fidèle à son programme, et depuis 1907, elle demande l'interdiction absolue du sucrage dans la France entière ;

« Elle a obtenu une première satisfaction et ce n'est pas sa faute si le Parlement a voté une loi injuste et intolérable. La situation actuelle créée par les pluies d'août n'a pas modifié la position qu'elle a prise.

« Notre bureau a décidé hier qu'il n'y avait pas lieu de convoquer nos membres en assemblée générale extraordinaire pour étudier à nouveau cette question.

« Je ne vous dirai pas ici les raisons par lesquelles notre groupement est contre la chaptalisation. Vous les connaissez. Les années 1930 et 1931 ne nous sont pas favorables et certains pensent que nous pouvons revenir sur nos décisions antérieures. C'est mal connaître le problème. Il faut le voir dans toute son ampleur et envisager toutes ses conséquences. Elles sont trop graves pour revenir sur nos décisions de juillet. Puis, est-il raisonnable pour une Chambre d'Agriculture de se déjuger si vite ?

« Voilà mon avis.

« Quant aux décisions de la Ligue, vous les connaissez : *Luttons encore pour enlever au Centre et à la Bourgogne le droit de chaptaliser.* Le sacrifice que s'imposent les viticulteurs de la Gironde nous permettra, je l'espère, d'obtenir satisfaction. Je serai près de vous dans cette lutte ».

La suppression de la fabrication des piquettes et du sucrage auraient fait beaucoup plus de bien aux régions essentiellement viticoles, que toutes les lois et décrets de restriction dont on nous a gratifiés depuis deux ans. — E. F.

Fermentation des raisins trop froids. — Si les levures de vin craignent la chaleur, elles n'en sont pas moins frileuses, et au-dessous de 18° les fermentations partent très lentement ou difficilement, laissant aux moisissures le temps de se développer sur la vendange sans précautions contraires. De là viennent les difficultés que nous signalent ces jours-ci de tous côtés les viticulteurs dans l'amorçage de leurs fermentations. Mais qu'ils ne s'effraient pas, car les vins sont finalement meilleurs lorsque les vinifications se font avec des difficultés dues au froid que lorsque ces difficultés sont dues à la chaleur.

Néanmoins il est à recommander actuellement, pour ne pas retarder encore le départ des fermentations, lorsqu'on ne peut réchauffer légèrement la vendange, d'employer les composés sulfureux en deux fois : rien que la moitié au moment de l'encuvage, et l'autre moitié seulement au remontage, quand la fermentation sera bien partie déjà.

Il faut aussi aérer, sans les refroidir, les fermentations à leur départ, l'oxygène étant alors très profitable aux levures et les poussant à se multiplier. Mais aérer par injections d'air, de préférence à tout autre système afin de ne pas refroidir, l'air étant mauvais conducteur de la chaleur.

Il peut être utile d'ajouter quelques grammes par hecto (une dizaine) de phosphate d'ammoniaque pour exciter l'évolution et la nutrition des levures, lorsqu'on n'emploie pas les solutions sulfureuses phosphatées du commerce. Enfin l'addition de levures en plein bourgeonnement est également à conseiller pour obtenir un départ plus rapide des fermentations. La préparation d'un levain, avec concours de la chaleur artificielle, ne peut être que profitable au même but, si on a le temps d'employer ainsi les levures.

Et naturellement il faut aussi éviter les refroidissements intempestifs du raisin ou du moût, pratiquer par exemple les remontages avec le moins de refroidissement possible, puisque l'ennemi est ici le froid au-dessous de 20°.

Il serait également bon de brûler du soufre (lorsqu'il voudra brûler) ou d'envoyer du gaz sulfureux dans la partie vide des cuves en attendant le départ de la fermentation, afin d'éviter si possible le développement des moisissures dans le marc ou à sa surface.

Telles sont les précautions à prendre pour vinifier actuellement malgré l'abais-

sement anormal de la température. — *Le directeur de la Station œnologique du Gard*, H. ASTRUC.

Pour faire correctement les déclarations de récolte. — L'administration des **Contributions indirectes informe** que les déclarations de récolte des vins doivent **mentionner, à l'avenir :**

1. D'une part, la quantité de vin blanc, rouge ou rosé produite dans l'année ou restant en stock des années antérieures, y compris le vin réservé à la consommation familiale ;

2. La superficie des vignes sur lesquelles ces vins ont été récoltés. Il ne peut être fait état que des vignes en production, à l'exception des jeunes plantations ;

3. S'il y a lieu, le volume ou le poids des vendanges fraîches expédiées ou le volume ou le poids de celles reçues ;

4. S'il y a lieu, la quantité de moût expédiée ou reçue.

Lorsque la récolte comprend soit des vins destinés à la fabrication d'eaux-de-vie bénéficiant de la prescription légale d'origine (Cognac et Armagnac), soit des vins ayant droit à une appellation d'origine déclarée avant le 1er janvier 1926, le producteur doit indiquer pour chaque catégorie de ces vins, outre la quantité obtenue, la superficie des vignes qui les ont produits.

Dans le cas de bail à portion de fruits, seuls le métayer ou colon partiaire **déclare la superficie** des vignes en production. Chaque co-partageant indique dans sa déclaration la quantité de vin blanc ou de vin rouge ou rosé qui lui est attribuée ainsi que les noms et domiciles des autres co-partageants.

Enfin, lorsque la vinification est faite en coopérative, les parts de récoltes que **se réservent parfois les Associations** doivent être imputées au compte de chacun des adhérents et comprises dans leur déclaration.

Ces dispositions sont applicables pour la récolte en cours et les viticulteurs doivent, dès cette année, faire leur déclaration de récolte dans la nouvelle forme.

Distinctions et décorations. — Dans les dernières promotions, nous avons été heureux de remarquer les distinctions suivantes, attribuées à des amis ou collaborateurs de notre *Revue* :

Mérite agricole. — Commandeur, M. René Salomon, de Thomery.

Légion d'honneur. — Grand-officier, M. J. Carrier, directeur général des Eaux et Forêts ; commandeur, M. F. Astier, de Montpellier ; officiers : MM. Michel Augé-Laribé ; G. Chappaz, H. Fouquet, P. Labounoux, G. Lafforgue ; chevaliers : MM. Pierre Berthault, L. Chaptal, Joseph Charpentier, de Perpignan ; Jacques Danguy, Raymond Gavoty, Georges Jannin, Jean Lacroix, Maurice Lemoigne, Jules Robert, Albert Tucci.

Nos meilleures félicitations à ces amis et défenseurs de la viticulture. — (*N. D. L. R.*)

Décret en application de la loi du 4 juillet 1931 : Emploi des moûts concentrés (1)

ARTICLE 15

Le viticulteur qui veut procéder à la concentration des moûts de raisin de sa récolte doit en faire la déclaration préalable à la recette buraliste des contributions indirectes ou des contributions diverses dont dépend son atelier. Cette déclaration mentionne : 1° les nom, prénoms et demeure du déclarant ; 2° les quantités approximatives de moûts à concentrer ; 3° le cru ou l'appellation qui est revendiqué pour les vins de même origine que les moûts mis en œuvre ou l'indication du nom de pays de ces moûts ; 4° le lieu, le jour et l'heure du commencement et la durée probable des travaux. A la fin des travaux, ou, si l'opération dure plus de cinq jours, à la fin de chaque journée, la déclaration est complétée par l'indication du poids et de la densité

(1) Voir *Revue* n° 1937, page 111.

des moûts concentrés obtenus. Lorsque la concentration porte à la fois sur des moûts de consommation courante et sur des produits à appellation d'origine, le préparateur est, en outre, tenu d'inscrire ses opérations successives sur un registre conforme au modèle établi par l'administration, coté et paraphé par les employés. Il mentionne le volume des moûts mis en œuvre, ainsi que le poids et la densité des concentrés obtenus, d'une part, avec les moûts de consommation courante ; d'autre part, distinctement pour chaque cru ou appellation avec les produits d'origine. Les concentrés provenant de moûts de cru ou à appellation doivent être logés dans des caves ou vaisseaux distincts revêtus d'étiquettes en caractères indélébiles permettant de les identifier.

A partir du moment où la déclaration de fabrication des moûts concentrés a été faite et jusqu'à l'expiration d'un délai de quinze jours compté de la date de cessation des travaux, le préparateur est soumis dans ses ateliers, magasins, caves et celliers aux vérifications des employés des contributions indirectes ou des contributions diverses et des agents chargés de la répression des fraudes. Il est tenu de leur représenter les vendanges, les moûts concentrés ou non et les vins en sa possession. Les agents peuvent prélever gratuitement des échantillons de ces vendanges, moûts ou vins.

ARTICLE 16

Les moûts concentrés obtenus dans les conditions fixées à l'article qui précède peuvent, sous réserve de l'observation des dispositions des articles premier et six du présent décret, être ajoutés, en franchise des droits, aux vendanges ou aux moûts de la récolte du préparateur. Ils peuvent, de même, être transportés en franchise des droits de l'un à l'autre des magasins, caves et celliers du préparateur, dans l'étendue du canton de récolte et des cantons limitrophes. S'il sont expédiés à d'autres récoltants, en vue de leur emploi en vinification, ils supportent le droit de consommation des glucoses. Les expéditions faites dans les conditions des deux alinéas ci-dessus sont accompagnées d'acquits à caution portant outre les énonciations ordinaires, l'indication du cru de l'appellation d'origine ou du nom du pays de production. Les acquits à caution doivent être remis aux services des contributions indirectes ou des contributions diverses du lieu d'arrivée, dans les 48 heures de l'expiration du délai de transport.

Lorsqu'ils sont expédiés à toute autre destination, les moûts concentrés suivent le régime des glucoses. Ils supportent, en outre, le droit de circulation sur les moûts ayant servi à les préparer, sauf s'ils sont exportés ou envoyés à des fabricants d'apéritifs ou livrés à la consommation intérieure dans des récipients dont le poids ne dépasse pas 5 kilos. L'enlèvement est justifié par des acquits à caution pour les envois de 25 kilos et au-dessus à des particuliers ne faisant pas le commerce de ces produits et pour les expéditions en toutes quantités à des fabricants d'apéritifs ou à destination de l'étranger. Dans tous les autres cas, il est fait usage de laisser passer.

Dispositions spéciales aux industriels

ARTICLE 17

Nul ne peut préparer avec des vendanges ou des moûts d'achat, des moûts de raisin concentrés à plus de 10 % qu'après avoir fait à la recette buraliste des contributions indirectes ou des contributions diverses dont dépend la fabrique une déclaration présentant la description de l'atelier de concentration et indiquant le nombre ainsi que la capacité des vaisseaux et appareils de toute espèce, destinés à contenir des moûts concentrés ou non. Cette capacité, qui peut être vérifiée par jaugeage ou empotement doit être inscrite sur chaque récipient en caractères indélébiles.

ARTICLE 18

Trois jours au moins avant l'ouverture des travaux, l'industriel déclare : 1° la nature des sirops à obtenir, la nature des produits qu'il veut fabriquer ; 2° la densité des sirops à obtenir ; 3° les heures de travail pour chaque jour de la semaine. Tout changement dans le régime de l'usine, en ce qui concer-

ne les jours et les heures de travail et la nature des produits, doit être précédé d'une nouvelle déclaration.

Lorsque l'industriel voudra suspendre ou cesser les travaux, il devra également le déclarer : il sera tenu de faire une nouvelle déclaration trois jours au moins avant la remise en activité de l'usine.

ARTICLE 19

Les industriels sont soumis aux visites et vérifications des employés des contributions indirectes ou des contributions diverses dans les limites et conditions fixées par l'article 6 de la loi du 3 mai 1846 et tenue de leur représenter les vendanges et les moûts concentrés ou non qu'ils ont en leur possession. Des échantillons de ces matières pourront être prélevés gratuitement par les employés.

ARTICLE 20

Pour conserver la faculté d'expédier les moûts concentrés sous un nom de cru ou sous une appellation d'origine ou sous un nom d'appellation d'origine ou sous un nom de pays, les industriels doivent manipuler et détenir dans les usines, ateliers ou magasins séparés par les voies publiques, les moûts ou vendanges ayant droit à un nom de cru, une appellation d'origine ou à un nom de pays distinct.

ARTICLE 21

Les moûts concentrés fabriqués industriellement suivent le régime des glucoses et supportent le droit de circulation sur les moûts ayant servi à les préparer. Toutefois l'exonération du droit de circulation est acquis aux moûts de raisin utilisés à la préparation de concentrés : A. Expédiés à destination de l'étranger ; B. Expédiés à des fabricants d'apéritifs, à la condition que les moûts concentrés soient chez le destinataire suivis à part sur le registre d'emploi des sucres et glucoses, dont la tenue est prescrite par l'article 2 du décret du 13 juillet 1925 ; C. Livrés à la consommation intérieure en récipients de petite dimension, dont le poids ne doit pas dépasser 5 kilos ; D. Destinés à être employés en vinification et effectivement réservés à cet usage dans les conditions fixées par les articles 1 à 6 du présent décret.

ARTICLE 22

Pour bénéficier de la franchise du droit de circulation, l'industriel doit inscrire lui-même sur un registre fourni par ses soins, conforme au modèle établi par l'Administration et coté et paraphé par les employés : 1° le numéro des cuves ou chaudières employées à la concentration ; 2° l'heure à laquelle on doit commencer et celle à laquelle on doit cesser d'y verser les moûts; 3° le volume exact des moûts mis en œuvre ; 4° l'heure à laquelle le moût concentré sera placé dans les récipients destinés à le recevoir ; 5° le nombre de vaisseaux qui auront été remplis ; 6° les quantités exprimées en kilogrammes et sirops provenant de chaque opération et la densité.

ARTICLE 23

Les employés des Contributions Indirectes ou des Contributions diverses suivent deux comptes, s'appliquant le premier aux moûts en nature introduits dans l'usine ou préparés sur place, le second aux moûts concentrés. Les moûts introduits dans l'usine doivent parvenir sous le lien d'acquits à caution, qui sont remis au service des Contributions Indirectes ou des Contributions diverses dans les 48 heures de l'expiration du délai de transport.

Toute préparation sur place de moûts en nature doit faire l'objet d'une déclaration préalable à la recette buraliste. A la fin de l'opération, la déclaration est complétée par l'indication du volume des moûts obtenus.

ARTICLE 24

Aussi souvent qu'il est nécessaire, les agents procèdent à l'inventaire des moûts concentrés ou non restant en la possession de l'industriel. Tout excédent constaté aux comptes moûts en nature sont alloués de plein droit en décharge s'ils n'excèdent pas la déduction ordinaire accordée pour déchets de magasin en matière de vins : s'ils dépassent cette quotité, ils sont soumis au droit de circulation et, sauf décharge accordée par l'administration, au droit de

consommation sur les moûts produits ou de la constatation des manquants. Toutefois, pour les produits expédiés, les industriels levés au compte des moûts concentrés sont inscrits en décharge s'ils ne dépassent pas 5 %. Au-dessus de cette quotité, ils sont imposables comme glucoses. Le droit de circulation est exigible au moment de l'inventaire sur les quantités de moûts en nature représentées par les moûts concentrés pour lesquels les conditions de franchise n'ont pas été remplies. Le droit de consommation propre aux glucoses doit être acquitté lors de l'enlèvement des produits ou de la constatation des manquants. Toutefois, pour les produits expédiés, les industriels peuvent être admis à se libérer tous les dix jours en souscrivant à cet effet un engagement cautionné. En outre, lorsque la somme à payer s'élève à 500 fr. au moins, les redevables sont autorisés à présenter des obligations dûment cautionnées à quatre mois d'échéance dans les conditions prévues à l'article 341 du décret de codification du 21 décembre 1926.

ARTICLE 25

L'enlèvement des moûts concentrés de l'usine ou des magasins de l'industriel a lieu sous le couvert d'acquits à caution pour les envois de 25 kilos et au-dessus à des particuliers n'en faisant pas le commerce et en toutes quantités pour les expéditions à des récoltants en vue de la vinification, à des fabricants d'apéritifs et à destination de l'étranger. Dans tous les autres cas, les chargements sont accompagnés de laissez passer. L'acquit à caution accompagnant les moûts concentrés destinés à la vinification dans les conditions fixées par les articles 1er à 6 du présent décret portent, outre les indications ordinaires, l'indication du cru, de l'appellation ou du nom de pays des moûts.

ARTICLE 26

Le répertoire, dont la tenue est prescrite aux fabricants et commerçants d'appareils à concentrer les moûts de raisin, doit être dressé dans la forme établie par l'administration des Contributions diverses. Ce répertoire mentionne, d'une part, les appareils neufs ou usagés fabriqués ou reçus de l'extérieur, la date de la réception ou d'achèvement de la fabrication, la description des appareils et la contenance ; d'autre part, les nom, prénoms, profession et adresse complète des personnes à qui ces appareils ont été livrés ainsi que la date de livraison. Le répertoire doit être présenté à toute réquisition des employés des Contributions indirectes ou des Contributions diverses, qui ont, en outre, le droit de procéder à l'inventaire et à la reconnaissance des appareils restant en la possession des fabricants ou commerçants. Tout manquant ou excédent reconnu à l'inventaire donne lieu à la rédaction d'un procès-verbal.

Les Coopératives agricoles devant l'impôt. — Le dépôt du projet de loi sur le statut des coopératives agricoles a provoqué des protestations de la part du commerce contre ce qu'il appelle un « régime de privilège ».

Méconnaissant le caractère purement civil des opérations agricoles et les restrictions considérables que les coopératives acceptent dans leur fonctionnement juridique, les commerçants prétendent que celles-ci doivent acquitter tous les impôts commerciaux. Cette prétention est absolument contraire et à la justice et au droit.

C'est ce que démontre pertinemment M. Alfred Nast, docteur en droit, membre du Conseil supérieur de la Coopération, dans une excellente étude que viennent de publier en brochure les *Cahiers de la Coopération et du Crédit agricole* (8-10, rue d'Athènes, Paris, 9e).

Nous conseillons vivement aux groupements agricoles et notamment aux coopératives de se procurer cette brochure qui s'intitule « *Les Coopératives agricoles devant l'impôt* » et qui, en quarante pages d'une argumentation serrée, ne laisse rien subsister de la thèse que les coopératives agricoles doivent être traitées comme les sociétés commerciales. (5 francs franco. Réduction par quantité. S'adresser 8-10, rue d'Athènes, Paris 9e.)

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix de vente de gros à gros : vin rouge 8° environ, 190 à 200 francs ; 9°, 210 à 220 fr. ; 10°, 230 à 240 fr. ; Corbières 11°, 250 fr. et au-dessus ; Vin blanc ordinaire, 245 fr. et au-dessus ; Vin blanc supérieur, 255 fr. et au-dessus.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires 8°5 à emporter, 245 fr. et au-dessus, 9°, 260 fr. et au-dessus ; 10°, 280 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 8° ½ à 9°, 280 fr. et au-dessus, 9° ½ à 10°, 300 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : vin rouge, de 630 fr. à 660 fr. ; vin blanc dit de comptoir, à 680 fr. Picolo, 680 fr. Bordeaux rouge vieux, 975 fr. Bordeaux blanc vieux, 1.000 fr. et au-dessus ; la pièce rendue dans Paris, droits compris. — Vins rouges au litre, de 2 fr. 70 à 3 fr. ». Vins blancs, de 2 fr. 80 à 3 fr. 20.

Bordeaux. — Vins rouges 1929, 1ers crus Médoc, de 21.000 à 25.000 fr. ; 5es crus, de 6.000 à 7.000 fr. ; Bourgeois Bas-Médoc, de 2.800 à 3.200 fr. ; 1ers crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 6.000 à 23.000 fr. ; 2es crus, de 4.000 à 5.500. — Vins rouges 1928, 1ers crus Médoc, de 23.000 à 28.000 fr. ; Bourgeois du Bas-Médoc, de 3.000 à 3.800 fr. ; 1ers crus Graves, 4.500 à 5.000 fr. ; 2es crus, de 3.500 à 4.000 fr. le tonneau de 900 litres. — Vins blancs 1929, 1ers Graves supérieurs, de 4.200 à 4.800 fr. ; Graves, 3.300 à 3.800 fr. en barriques en chêne.

Beaujolais. — Suivant choix, la barrique, rouges, Mâcon 1res côtes, de 480 à 550 fr. Mâconnais, 420 à 480 fr. ; Blancs Mâconnais 2e choix, 550 à 600 fr. Mâcon, 1res côtes, 750 a 800 fr.

Vallée de la Loire. — *Orléanais*. — Vins blancs de Sologne, de 325 à 400 francs. Vins blancs de Blois, 300 à 375 francs la pièce nue.

Vins de Touraine : Blancs Vouvray, 700 à 800 fr. la barrique.

Vins d'Anjou : Rosés 1930, 16 à 18 fr. le degré ; Rosés supérieurs, 20 à 23 fr. le degré. Noahs, 300 à 600 fr. les 225 litres, suivant degré et qualité.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1930, 600 à 700 fr. ; Gros plants, de 200 fr. à 300 fr. Noah, de 100 à 150 fr. la barrique nue prise au cellier du vendeur.

Algérie. — Vins 1930 : Rouge, de 11 fr. 50 à 13 fr. » le degré. Vins blancs, de rouges, 11 fr. » à 12 fr. » le degré. Blancs de blancs, de 12 fr. » à 12 fr. 50. Récolte 1931, 9 fr. » à 11 fr. ».

Midi. — *Nîmes (28 septembre 1931)*. — *Cote officielle :* Vins rouges, de 10 fr. » à 13 fr. » le degré. Vins 1931, Aramon, de 9 fr. 50 à 10 fr. ; Montagne, de 11 fr. à 12 fr. ; Costières, de 12 fr. » à 13 fr. » le degré logé. Rosé Paillet, » fr. le degré. Trois-six de vin 100°, à 700 fr. ; trois-six de marc 86°, de 640 à 650 fr. ; eau-de-vie de marc 100°, 650 à 675 fr. l'hectolitre. Vins à distiller, de » fr. » à fr. » le degré. Pas d'affaires.

Montpellier (29 septembre). — Vins nouveaux sous-marc, 10 fr. » à 11 fr. » ; Alicante, » à » fr. ». Rosé, de » fr. » à » fr. Blanc de Blanc, de » fr. » à » fr. le degré. Esprit de vin à 86°, à 750 fr. Eaux-de-vie de Montpellier à 52°, 710 à 700 fr. les 100°. Trois-six 75°, ». Marc 52°, 700 à 725 fr. Esprit de marc à 86°, 720 à 710 fr. Vins nouveaux pas d'affaires.

Béziers (26 septembre). — Vins rouges 1930, de 12 fr. 50 à 17 fr. » le degré, enlèvement immédiat, de » à » fr. logé. Rosé, de 12 fr. à 14 fr. » le degré. Blanc, 12 fr. 50 à 15 fr. » le degré. Alcools rectifiés 95-97°, » fr. à » les 100 degrés ; vins de distillerie, » fr. » à » fr. ». Pas de cote.

Minervois (27 septembre). — Marché d'Olonzac. De 12 à 14 fr. le degré 1930.

Perpignan (26 septembre). — Vins vieux, 13 à 14 fr. le degré 1931. Vins nouveaux, 10 fr. » à 12 fr. le degré. Vins 1931, sous-marc, » fr. » à » fr. le degré.

Carcassonne (26 septembre). — Récolte 1930, de 10 fr. 50 à 15 fr. » le degré.

Narbonne (29 septembre). — Vins rouges 1931, de 10 fr. à 12 fr. le degré.

Alsace. — Vins blancs courants, nouveaux : H.-Rhin, de 220 à 240 fr. ; B.-Rhin, de 200 à 220 fr. ; 1929, H.-Rhin, de » à » fr. ; B.-Rhin, de » à » fr. — Vins blancs, supérieurs 1929 : H.-Rhin, de » à » fr. ; B.-Rhin, » à » fr. Eaux-de-vie d'Alsace : Questch, 1.450 fr. ; Kirsch, 1.800 fr. ; Mirabelle, 1.800 fr., l'hecto nu, 50 degrés.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, l'hectolitre, 158 fr. » à 160 fr. »; orges, 76 fr à 77 fr.; escourgeons, 74 fr. à 80 fr.; maïs, 64 fr. » à 69 fr. »; riz, » fr.; seigle, 77 fr. à 90 fr.; sarrasin, 78 fr. à 82 fr.; avoines, 77 fr. » à 80 fr. — On cote les 100 kgr. à New-York, les blés, de 58 fr. 50 à 58 fr. 97. Buenos-Ayres, 41 fr. 83 à 42 fr. 62. Chicago, 48 fr. 17 à 51 fr. 37. — Sons, 42 fr. à 50 fr. — Recoupettes, de 40 à 45 fr.; remoulages, de 70 à 80 fr.

Pommes de terre. — Hollande, 80 à 140 fr.; saucisse rouge, 70 à 85 fr.; sterling, 50 à 70 fr.; Rosa, 105 à 115 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 110 fr. à 145 fr.; paille d'avoine, de 110 fr. à 145 fr.; paille de seigle, 110 fr. à 145 fr.; luzerne, 200 fr. à 230 fr.; foin, 185 fr. à 220 fr.

Semences fourragères. — Trèfles violet du Nord, de 350 à 450 fr.; trèfles violet du Midi, de » à » fr.; Féveroles, de 90 à 95 fr.; luzerne, de 450 à 580 fr.; sainfoin, 150 à 220 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de lin, les 100 kgs, 100 fr. »; d'arachide blanc extra, 88 fr. à fr.; Coprah, 67 fr.; Arachides courant, 71 fr. »

Esprits et sucres. — Alcool 86°, de » fr. à » fr. les 100°. — Sucres base indigène n° 3, 100 kgs, de 217 fr. » à 220 fr. ».

Bétail (La Villette le kg viande nette suivant qualité). — Bœufs, 1 fr. » à 16 fr. 50. — Veaux, 7 fr. » à 16 fr. ». — Moutons, 9 fr. » à 34 fr. ». — Demi-Porc, 8 fr. » à 10 fr. 50. — Longe, de 8 fr. 50 à 15 fr. 50.

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 19 fr. 50 le kg. — Acide citrique, 22 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche), 16 fr. 80; sulfate de potasse (1) 46 %, 94 fr. »; chlorure de potassium 49 %, 68 fr. 70; *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 101 fr. » à 103 fr. » les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 87 fr. » à 90 fr. les 100 kgs; sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 103 fr. » à 105 fr. »; *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 28 fr. 50 à 33 fr. 75 les 100 kgs, superphosphate d'os (G. M.), (0.15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 48 fr. 50. — **Phosphates** : Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 54 fr. ». — Cyanamide en grains 15 % d'azote, 79 à 82 fr. — Sang desséché moulu, (10 à 12 % azote organique) l'unité, 14 fr. 50; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 14 fr. 25 l'unité.

Soufres : Sublimé, 120 fr.; trituré, 98 fr. — **Sulfate de cuivre, gros cristaux**, 260 fr. 100 kgs; neige, 267 fr. 50 **Sulfate de fer**, cristallisé 100 kgs, 33 fr. à ». **Chaux**, 31 fr. — **Chaux blutée**, de 95 à 105 fr. la tonne. — **Plâtre cru tamisé**, 60 fr. — **Carbonate de soude**, 95 à 105 fr. les 100 kg. — **Nicotine** à 800 gr., 350 fr. le litre. — **Arseniate de plomb**, 690 fr. en bidons de 30 kgs, 800 fr. en bidons de 10 kgs, 900 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux** (calarsine en pâte) En fûts de 50 kgs, 4 fr. 25 le kg. En boîtes de 3 kgs, 6 fr. le kg. En fûts de 25 kgs, 4 fr. 50 le kg. En boîtes de 1 kg 500, 6 fr. 75 le kg. — **Suifs glycérinés**, 80 %, 445 fr. les 100 kgs.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : les 100 kilos, Amandes vertes, 300 à 475 fr. — Bananes Canaries, 260 à 410 fr. — Citrons, 400 fr. — Coings, 200 à 400 fr. — Oranges Espagne, 225 à 380 fr. — Pêches, 400 fr. — Pommes Australie, 350 à 475 fr. — Poires communes, 220 à 275 fr. — Poires de choix, 340 à 600 fr. — Figues, 250 à 525 fr. — Tomates du Midi, 110 à 130 fr. — Raisin du Midi, 140 à 300 fr. — Noix, 400 à 550 fr. — Noisettes, 300 à 500 fr. — Haricots verts du Midi, 400 à 700 fr. — Haricots à écosser, 160 à 230 fr. — Choux de Bruxelles, 80 à 400 fr. — Aubergines, 30 à 60 fr.

Le gérant : Jules Legrand.

PARIS. — SOCIÉTÉ GÉNÉRALE D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE